

# **Avant-projet**

**de révision totale de la loi sur l'hôtellerie,  
la restauration et le  
commerce de boissons alcooliques (LHR)  
et son ordonnance d'application (OHR)**

*Rapport du 8 juillet 2002*

# TABLE DES MATIÈRES

<b>1. HISTORIQUE.....</b>	<b>3</b>
<b>2. NOMINATION ET COMPOSITION DE LA COMMISSION .....</b>	<b>4</b>
<b>3. MANDAT DE LA COMMISSION.....</b>	<b>5</b>
3.1 Mandat .....	5
3.2 Attentes et objectifs.....	5
3.3 Calendrier.....	5
<b>4. TRAVAIL DE LA COMMISSION.....</b>	<b>6</b>
4.1 Calendrier des séances/procédure .....	6
4.2 Analyse de la situation actuelle .....	7
4.2.1 Démarche.....	7
4.2.2 Ensemble des problèmes de la loi actuelle .....	7
4.2.3 Situation dans d'autres cantons.....	9
4.2.4 Importance des problèmes de la législation actuelle.....	12
4.3 Décision de base.....	12
4.4 Points principaux de la révision .....	14
4.4.1 Définitions.....	14
4.4.2 Champ d'application/Patentes et autorisations .....	14
4.4.3 Conditions personnelles et professionnelles .....	14
4.4.4 Conditions d'exploitation .....	15
4.4.5 Formation .....	16
4.4.6 Prescriptions de police.....	19
4.4.7 Redevances annuelles.....	20
4.4.8 Commerce de boissons alcooliques (patente I et II) .....	22
4.4.9 Compétence en la matière.....	23
<b>5. INCIDENCES FINANCIERES .....</b>	<b>24</b>
<b>6. TABLEAU COMPARATIF ENTRE LA LHR ET L'AVANT-PROJET DE LOI ....</b>	<b>24</b>
<b>7. LOIS APPLICABLES.....</b>	<b>28</b>
7.1 Lois fédérales.....	28
7.2 Lois cantonales .....	28
<b>8. RÉSUMÉ ET PROPOSITIONS .....</b>	<b>29</b>
<b>9. ANNEXE .....</b>	<b>32</b>

## 1. HISTORIQUE

La loi sur l'hôtellerie, la restauration et le commerce de boissons alcooliques (LHR) du 17 février 1995 ainsi que son ordonnance (OHR) du 18 décembre 1996, entrée en vigueur le **1<sup>er</sup> janvier 1997**, a conféré aux communes la compétence administrative primaire au niveau de l'hôtellerie et de la restauration, le Canton assumant la fonction d'autorité de surveillance. Le commerce de boissons alcooliques, quant à lui, ressort de la seule compétence du Canton. Cette loi devait supprimer des lacunes et difficultés d'application résultant de dispositions antérieures trop rigides.

Une année à peine après l'entrée en vigueur de la LHR, plusieurs **interventions parlementaires** ont été déposées, afin de mettre en évidence des dysfonctionnements dans cette loi, à savoir :

- **motion du groupe CVPO, par les députés Edith Nanzer-Hutter et Andreas Schmid** (déposée le 9 février 1998 et transformée en postulat par le Grand Conseil), demandant une modification des dispositions de la LHR réglant la question des places de parc ;
- **postulat du groupe DC du Bas Valais, par le député Roland Carron** (déposé le 23 septembre 1999), demandant une application stricte de la LHR et requérant des communes l'exercice des contrôles qui leur incombent ;
- **motion du député Daniel Perruchoud** (déposée le 10 février 2000 et transformée en postulat par le Grand Conseil), demandant de supprimer l'exigence du certificat de capacité ;
- **motion du groupe tourisme du Grand Conseil, par le député Jean-Marie Luyet** (déposée le 27 septembre 2000 et transformée en postulat par le Grand Conseil), demandant une révision globale de la LHR ;
- **motion du groupe radical, par les députés Brigitte Diserens (suppl.) et Thierry Fort** (déposée le 17 novembre 2000 et transformée en postulat par le Grand Conseil), demandant une révision des dispositions de la LHR réglant la perception et le prélèvement des redevances annuelles.

D'autre part, différentes démarches ont été entreprises par **GastroValais** (association patronale des cafetiers-restaurateurs), pour démontrer des dysfonctionnements dans l'application de la LHR.

Le **23 octobre 2000**, après plusieurs rencontres entre des représentants des instances cantonales et de GastroValais, **M. Wilhelm Schnyder**, Chef de l'ancien Département des finances et de l'économie, a décidé de créer un groupe de travail composé de représentants de l'autorité cantonale, des autorités communales, de GastroValais et des intervenants parlementaires.

Ce **groupe de travail** a procédé à une analyse approfondie des différents problèmes d'application de la LHR et de l'OHR ainsi que de ses dysfonctionnements et a déposé son rapport final le **28 juin 2001**. Ce dernier demandait au Chef du Département de l'économie, des institutions et de la sécurité la mise sur pied d'une commission extraparlamentaire, chargée d'élaborer un projet de révision totale de la loi sur l'hôtellerie, la restauration et le commerce des boissons alcooliques (LHR) et de son ordonnance d'application (OHR).

Suite à la proposition du Département de l'économie, des institutions et de la sécurité (DEIS), le Conseil d'Etat a décidé, en séance du **29 août 2001**, d'instituer une **commission extraparlamentaire LHR**.

## 2. NOMINATION ET COMPOSITION DE LA COMMISSION

Par décision du Conseil d'Etat du **29 août 2001**, les personnes suivantes ont été nommées membres de la commission extraparlamentaire portant sur la préparation d'un avant-projet de loi :

- **MEYER** Richard, ancien député, président de la commission extraparlamentaire, Sion
- **BARMAN-SCHMIDELY** Karol, juriste auprès du Service des affaires extérieures et de droit économiques (SAEDE)
- **BONVIN** Joseph, président de l'association hôtelière du Valais, Crans-sur-Sierre
- **BUMANN** Claude, député, président de la Commune de Saas-Fee
- **CHARPIOT** Michel, commissaire, Commune de Montana/Randogne
- **COTTAGNOUD** Yves, juriste, Commune de Martigny
- **GESSLER** François, GastroValais, Sion
- **HUGO-LÖTSCHER** Susanne, députée, Agarn
- **LAFARGE** Patricia, GastroValais, St-Maurice
- **RUPPEN** Beat, professeur à l'EST, Sierre
- **ZUMSTEIN** Adrian, chef de section, juriste auprès du Service de l'industrie, du commerce et du travail (SICT)
- 1 hôtelier du Haut-Valais
- 1 représentant des consommateurs/trices
- 1 représentant des caveaux

Dans sa séance du **6 février 2002** le Conseil d'Etat a nommé l'hôtelier du Haut-Valais, la représentante des consommateurs/trices, le représentant des caveaux, ainsi qu'une hôtelière du Haut-Valais comme membres supplémentaires de la commission. Il s'agit des personnes suivantes :

- **IMBODEN** Christoph, hôtelier, Täsch
- **HOCHREUTINER** Françoise, présidente de la Fédération romande des consommateurs à Sion
- **GERMANIER** Jean-René, représentant de l'interprofession de la vigne et du vin du Valais, Vétroz
- **JULEN** Karin, hôtelière, Zermatt.

Lors de cette même séance, le Conseil d'Etat a décidé de remplacer M. Yves Cottagnoud, qui a démissionné suite à sa nomination au poste de juge d'instruction pénal, par :

- **PIASENTA** Pierre-Angel, président de la Commune de Salvan.

Madame BARMAN-SCHMIDLEY Karol du SAEDE n'a participé qu'aux trois premières séances ; elle a été remplacée par la suite par :

- **SPÖRRI** Philipp, chef de section, juriste auprès du SAEDE

Pour étude de questions particulières, le Conseil d'Etat prévoit que la commission pourra, au besoin, faire appel à des représentants des associations intéressées et à différents services de l'Administration cantonale ou à d'autres experts.

### 3. MANDAT DE LA COMMISSION

Par décision du Conseil d'Etat du 29 août 2001, la commission extraparlamentaire LHR a été chargée d'élaborer un projet de révision totale de la loi sur l'hôtellerie, la restauration et le commerce de boissons alcooliques (LHR) et de son ordonnance d'application (OHR) et de déposer l'avant-projet de loi ainsi que le présent rapport pour début juillet 2002.

#### 3.1 Mandat

- entreprendre toutes les démarches, procéder aux analyses de la situation actuelle et évaluer les besoins dans le domaine de l'hôtellerie et la restauration, afin de proposer des solutions concrètes de révision des dispositions légales actuellement en vigueur ;
- proposer des bases légales conformes aux législations suisse et européenne relatives au marché intérieur ;
- soumettre au Conseil d'Etat un avant-projet de loi dans le délai imparti.

#### 3.2 Attentes et objectifs

- maintenir ou renforcer la qualité dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration ;
- proposer des solutions agréées par les milieux concernés concernant les formes d'exploitations ;
- proposer un avant-projet de loi applicable et adapté aux besoins d'un canton touristique ;
- revoir la durée, les structures, les coûts de la formation ainsi que son financement.

#### 3.3 Calendrier

La mise en œuvre de l'avant-projet de loi pourrait se faire selon le calendrier suivant (il s'agit d'une proposition qui ne tient pas compte d'un référendum possible) :

début juillet 2002	remise d'un avant-projet de loi et du présent rapport au Chef du DEIS, M. Jean-René Fournier, par la commission extraparlamentaire
août-novembre 2002	mise en consultation de l'avant-projet de loi auprès des milieux concernés
décembre 2002	projet de loi approuvé par le Conseil d'Etat
durant l'année 2003	1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> lecture devant le Grand Conseil et élaboration de l'ordonnance
au 1 <sup>er</sup> janvier 2004	entrée en vigueur de la loi

## 4. TRAVAIL DE LA COMMISSION

### 4.1 Calendrier des séances/procédure

La commission extraparlamentaire LHR a commencé ses travaux le **17 octobre 2001** en présence de M. Jean-René Fournier, Chef du Département de l'économie, des institutions et de la sécurité. Elle s'est réunie en **seize séances plénières** aux dates suivantes :

- mardi 30 octobre 2001 de 09h05 à 12h00
- mercredi 14 novembre 2001 de 09h00 à 12h05
- mercredi 28 novembre 2001 de 08h35 à 12h15
- mercredi 12 décembre 2001 de 08h35 à 11h45
- mercredi 9 janvier 2002 de 08h35 à 11h45
- mercredi 23 janvier 2002 de 08h35 à 12h05
- mercredi 6 février 2002 de 08h40 à 12h00
- mercredi 20 février 2002 de 08h40 à 11h50
- mercredi 6 mars 2002 de 08h40 à 12h05
- mercredi 27 mars 2002 de 08h40 à 12h00
- mercredi 17 avril 2002 de 08h40 à 12h05
- lundi 29 avril 2002 de 14h05 à 17h05
- mercredi 8 mai 2002 de 08h35 à 12h05
- mercredi 22 mai 2002 de 08h35 à 11h50
- mardi 4 juin 2002 de 08h35 à 11h00
- jeudi 27 juin 2002 de 16h00 à 17h30.

Mme Françoise Hochreutiner, présidente de la Fédération romande des consommateurs à Sion, n'a assisté qu'à la deuxième séance de la commission. Elle a été remplacée lors de la première séance par Mme Anne-Lyse Mischler. Mme Françoise Hochreutiner a, par la suite, exprimé le désir de ne plus participer aux séances, car le sujet ne concerne que légèrement le domaine de la protection des consommateurs.

Mme Karin Julen, hôtelière à Zermatt, nommée le 6 février 2002 en qualité de membre supplémentaire de la commission n'a participé, sur sa demande personnelle, à aucune séance en raison d'une nomination tardive intervenue alors que les travaux étaient déjà avancés.

Les travaux de la commission ont été présentés à M. le Conseiller d'Etat Jean-René Fournier lors de **trois séances de synthèse** qui ont eu lieu les :

- jeudi 20 décembre 2001 de 08h30 à 10h00
- lundi 8 avril 2002 de 16h00 à 17h30
- mardi 4 juin 2002 de 10h00 à 11h00.

Etant donné l'intérêt de la presse valaisanne pour le sujet, le président de la commission, M. Richard Meyer a diffusé, le **24 janvier 2002**, un **communiqué de presse** sur le bilan du travail effectué par la commission.

Le secrétariat de la commission, ainsi que les invitations, procès-verbaux et envois de documents ont été assurés par Mme Brigitta Blatter-Constantin de la section commerce et patentes du Service de l'industrie, du commerce et du travail.

## 4.2 Analyse de la situation actuelle

### 4.2.1 Démarche

Avant de procéder à l'élaboration de l'avant-projet de loi, les membres de la commission extraparlamentaire ont procédé, lors des six premières séances, à une analyse approfondie des différents problèmes d'application de la LHR et de son ordonnance. Les membres de la commission représentaient les milieux suivants :

- les communes ;
- l'Ecole Suisse de Tourisme ;
- le Service des affaires extérieures et de droit économique ;
- l'Association GastroValais ;
- l'Association hôtelière du Valais ;
- les consommateurs ;
- les caveaux et les milieux vitivinicoles ;
- le Parlement valaisan.

Par la même occasion, la commission a invité et entendu des représentants de différentes organisations, associations et institutions, comme :

- l'Association valaisanne des campings ;
- l'Association suisse des tenanciers de bars/dancings, cabarets et discothèques ;
- le consultant en droit GastroValais ;
- les traiteurs ;
- le Club Alpin Suisse CAS ;
- Valais Tourisme ;
- l'Union commerciale valaisanne ;
- la Ligue valaisanne contre les toxicomanies ;
- la para-hôtellerie.

### 4.2.2 Ensemble des problèmes de la LHR

Cette première phase d'analyse a permis à la commission d'identifier les différents problèmes d'application de la loi actuelle, qui sont les suivants :

<b>Champ d'application</b>	- Manque d'égalité de traitement. - Autres formes d'exploitations à intégrer (cf. traiteurs).
<b>Définitions / Patentes / Autorisations</b>	- Définitions des patentes/autorisations trop restrictives. - Terminologie (p. ex. problématique des campings : patentes D et E) et durée de validité des patentes/autorisations à revoir. - Trop de patentes/autorisations différentes.

<b>Conditions personnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une personne - Une patente : Est-ce encore justifié ?</li> <li>- Comment assurer la gestion personnelle et comment éviter le prêt de certificat (patentes de complaisance) ?</li> <li>- La responsabilité financière n'est pas claire / Qui est débiteur des redevances annuelles ? / Distinction entre propriétaire et exploitant ?</li> </ul>
<b>Conditions d'exploitation</b>	<p>Il s'agit souvent de belles intentions qui ne sont pas applicables, comme par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Places de parc (nombre, proximité).</li> <li>- Enseigne (le nom et le type doivent être reconnaissables).</li> <li>- Tables non-fumeurs (dans une mesure correspondant aux besoins et aux possibilités des locaux).</li> <li>- Boissons sans alcool (article « sirop »).</li> <li>- Offre obligatoire de vins valaisans (cette offre est obligatoire dans les établissements avec alcool).</li> <li>- La coordination des différentes procédures pour l'obtention de la patente n'est pas garantie.</li> </ul>
<b>Conditions professionnelles / Formation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'accès à la formation est contraignant et la formation ne tient pas suffisamment compte de l'expérience professionnelle.</li> <li>- La formation est trop longue et trop chère.</li> <li>- La formation proposée n'est pas modulaire. Il n'existe aucune formation continue.</li> <li>- La reconnaissance des autres formations est compliquée et il n'y a pas d'unité de doctrine.</li> <li>- Les associations concernées par la formation (p.ex. LVT etc.) ne sont pas partenaires.</li> <li>- Comment rendre plus attractives la formation de base et la formation continue ?</li> <li>- Trop d'autorisations provisoires.</li> </ul>
<b>Prescriptions de police</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Heures d'ouverture et de fermeture / Prolongations payantes : obligations strictes pas toujours adaptées / Trop de démarches administratives.</li> <li>- Comment assurer l'ordre et la tranquillité ?</li> <li>- L'obligation de servir aux heures fixes doit-elle être maintenue ?</li> <li>- Qui a le droit de commander et de consommer des boissons alcooliques ?</li> <li>- Comment protéger efficacement la jeunesse ?</li> <li>- Qui est responsable de la surveillance des établissements publics et qui intervient ?</li> </ul>
<b>Application de la LHR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'égalité de traitement avec des « exploitations sauvages » n'est pas assurée.</li> <li>- Pas d'application uniforme de la LHR.</li> </ul>
<b>Redevances annuelles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les redevances sont considérées comme taxe/impôt supplémentaire (sans contre-prestation des autorités).</li> <li>- Redevances trop élevées : revoir le calcul de la taxe/de l'impôt.</li> <li>- S'agit-il d'un « reste » de la clause du besoin ?</li> <li>- Commerce de détail des boissons alcooliques : le Valais a la plus haute imposition des boissons fermentées de tous les cantons.</li> <li>- Le Fonds cantonal de l'hôtellerie et de la restauration, alimenté par le 30% des redevances annuelles, doit-il servir à payer la formation de base ?</li> </ul>
<b>Compétences en la matière</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'uniformité dans l'application n'est pas garantie.</li> <li>- L'Etat n'a pas de moyens pour garantir cette uniformité d'application.</li> </ul>



### **4.2.3 Situation dans d'autres cantons**

Pour disposer de points de comparaison, la commission a contacté les instances et milieux professionnels des cantons suivants :

- Genève et Fribourg pour la formation ;
- Grisons, Zurich et Zoug pour les expériences faites liées à la libéralisation ;
- Bâle-Ville concernant l'abrogation de l'heure de fermeture.

Le tableau ci-après résume la situation dans les six cantons visités sous l'angle des critères suivants :

- tendances et particularités ;
- conséquences ;
- appréciation des acteurs concernés (représentants de Gastro et exécutants des lois).

	<b>Genève</b>	<b>Fribourg</b>	<b>Bâle-Ville</b>	<b>Zurich</b>	<b>Grisons</b>	<b>Zoug</b>
<b>Tendances</b>	Le Canton doit mettre de l'ordre et garantir l'égalité de traitement.	«Nachtwächterstaat» : l'Etat ne contrôle que les points les plus importants de la loi.	Le client est roi. La réglementation ne doit pas être un frein à un développement «sain» de la restauration et de l'hôtellerie.	Libéralisation. Le marché détermine l'offre et la qualité.	Libéralisation.	Le législateur doit formuler le but, non pas le chemin.  Beaucoup de liberté, mais avec des limites minimales claires.  Les mêmes conditions s'appliquent à toutes les professions.
<b>Particularités</b>	Certificat nécessaire s'il y a restauration.  Certificat pas nécessaire pour le service des boissons et la petite restauration.  1 certificat permet de gérer jusqu'à 3 établissements.  L'application de la loi est assurée par le Canton.  Taxe annuelle en fonction des m <sup>2</sup> .  Heures d'ouverture fixées : 04.00-24.00 h.  Autorisation particulière si la musique est supérieure à 93 décibels.	La formation de base est obligatoire et payée par les participants : (6 modules, 2 offres, 9 semaines).  Pas de conditions d'entrée pour cette formation de base.  Offre de formation étendue, gratuite et favorisée par l'Etat.  Taxe (sur la base du chiffre d'affaires): • 20% pour la formation continue (seulement sur les cours qui ont été effectivement dispensés) • 40% pour le fonds équipement touristique • 40% pour la caisse de l'Etat.  Responsabilité entièrement auprès de l'Etat (les préfets jouent un rôle important).  Une patente par établissement public, donnée à l'exploitant.  Pas d'autorisations provisoires.	Suppression de la clause du besoin et de l'heure de police.  Formation minimale obligatoire.  Une seule patente (hôtel et restaurant).  «Gastwirtschafts-abgabe» (10% promotion de la formation et 90% caisse de l'Etat). Intention d'introduire la «Kosten-anlastungs-steuer».  Le Canton est responsable de l'application.  Amendes sévères s'il y a dénonciation en raison du bruit.  Le responsable doit être présent aux heures critiques (le plus souvent entre 22.00 et 06.00).  Une personne peut diriger plusieurs établissements.	Suppression du certificat de capacité.  Plus de formation obligatoire.  Plus de redevances annuelles.  Limitation du rôle de l'Etat aux tâches relevant du domaine de la police.  La commune est l'autorité compétente.	Suppression du certificat de capacité.  Plus de formation obligatoire.  Plus de redevances annuelles, mais uniquement un émolument couvrant les frais administratifs.  Heures d'ouverture et de fermeture : plus de cadre légal.  Les contrôles relèvent du domaine de la police.  Une personne peut exploiter plusieurs établissements.  La commune est l'autorité compétente.	Base = lois fédérales.  L'instance de décision et d'exécution est la commune (heures d'ouverture et vente d'alcool).  Le Canton applique les lois fédérales et cantonales (par ex. construction et police).  Aucune restriction particulière pour les établissements sans alcool.  Pas de formation obligatoire.  Pas de redevances annuelles.

	Genève	Fribourg	Bâle-Ville	Zurich	Grisons	Zoug
Conséquences	<p>Explosion des cantines et buvettes et forte augmentation des clubs et des établissements associatifs (taux de rotation important).</p> <p>Formation cantonale remplacée par la formation de Gastro-Suisse.</p>	<p>Beaucoup d'inscriptions pour la formation obligatoire.</p> <p>Grand intérêt pour la formation continue.</p> <p>Formation professionnelle (GastroSuisse) reconnue hors du canton et à l'étranger.</p> <p>Formation identique à celle de la majorité des cantons.</p> <p>Application uniforme de la loi.</p>	<p>Explosion des offres « de nuit ».</p> <p>Blanchissage de l'argent.</p> <p>Augmentation du bruit (surtout dans les quartiers résidentiels).</p> <p>Augmentation de la qualité des cours.</p> <p>Sélection plus sévère au début du cours (en particulier concernant la connaissance de la langue allemande).</p>	<p>Augmentation de l'offre («fantastische Quereinsteiger »).</p> <p>Augmentation de la qualité des cours.</p> <p>Formation: collaboration intercantonale.</p> <p>Contrôle des denrées alimentaires plus strict (Canton).</p> <p>Fluctuation plus élevée des tenanciers (restaurants bon marché).</p> <p>Problématique du bruit extérieur (ville).</p> <p>Différence d'application (communes).</p> <p>± <b>Augmentation de 10-15% des établissements publics (ville de Zurich).</b></p>	<p>Augmentation de l'offre.</p> <p>Aucune conséquence sur la qualité.</p> <p>Formation = collaboration intercantonale.</p> <p>Connaissances lacunaires en gestion d'entreprise.</p> <p>± <b>Augmentation de 10% des établissements publics (ville de Coire).</b></p> <p>± <b>Fluctuation plus élevée des tenanciers en ville (auparavant 2 ans – maintenant 1 année <math>\frac{3}{4}</math>).</b></p>	<p>Augmentation de l'offre non conventionnelle.</p> <p>Problèmes de bruit et de propreté.</p> <p>Déception de certains jeunes (l'image idéale du métier ne correspond pas à la réalité).</p> <p>± <b>Légère augmentation du nombre d'établissements, mais aussi augmentation de la population et suppression de la clause du besoin</b></p> <p>± <b>Chacun peut faire ce qu'il veut, quand et où il le veut.</b></p> <p>- <b>Les patrons manquent de connaissances minimales en gestion.</b></p>
Appréciation	<p>L'obligation du certificat pour tous est souhaitée (c'est au départ qu'il faut préparer les gens et non pas par après!)</p> <p>La formation GastroSuisse facilite la reconnaissance.</p>	<p>Très bonnes expériences de collaboration entre Etat et Gastro.</p> <p>Pas de problèmes dans l'application.</p> <p>Pas d'interventions à l'encontre de la loi.</p>	<p>La suppression de l'heure de police a été un « flop ».</p> <p>La formation correspond aux besoins des restaurateurs et à ceux des « contrôleurs ».</p> <p>Le marketing de la ville est essentiellement soutenu par ceux qui en retirent le plus.</p>	<p>Gastronomie variée et attractive (suite à la libéralisation).</p> <p>Le tri nécessaire n'a pas encore eu lieu.</p> <p>Aucune expérience négative liée à l'application de la loi.</p> <p>Aucune baisse de qualité.</p> <p>Nette augmentation du nombre de participants et de la qualité des cours facultatifs.</p>	<p>La loi est bien introduite.</p> <p>Elle ne pose pas de problèmes dans l'application.</p> <p>Aucune baisse de qualité.</p> <p>L'image de la restauration et de l'hôtellerie reste la même.</p>	<p>Le canton a passé d'un extrême à l'autre ; des corrections doivent encore être apportées (offre des grands magasins, cantines, homes).</p> <p>«Nous avons 20% de restaurants de trop! Quelle sera la conséquence de la libéralisation?»</p> <p>Les conditions sont les mêmes pour tous.</p> <p>Les bons établissements ne connaissent pas de problèmes.</p>

Ces contacts ont permis de tirer les conclusions suivantes :

- Les problèmes soulevés sont essentiellement les mêmes dans tous les cantons, mais la façon d'y répondre varie considérablement. En général, la tendance est très clairement à la libéralisation, qu'elle soit totale ou partielle.
- D'une manière générale, on constate une tendance des cantons suisses alémaniques à libéraliser le régime des patentes. Ainsi, plusieurs cantons ne soumettent plus l'exploitation des établissements à l'exigence d'une formation professionnelle. Les cantons romands, par contre, réglementent de manière plus stricte l'exploitation des établissements et exigent une patente et une formation professionnelle sanctionnée par un examen permettant d'obtenir un certificat de capacité.
- Concernant l'horaire d'exploitation, on remarque que les législations romandes tendent également à permettre plus de liberté aux exploitations sans toutefois leur laisser le choix de fixer les heures d'ouverture.

#### **4.2.4 Importance des problèmes de la LHR**

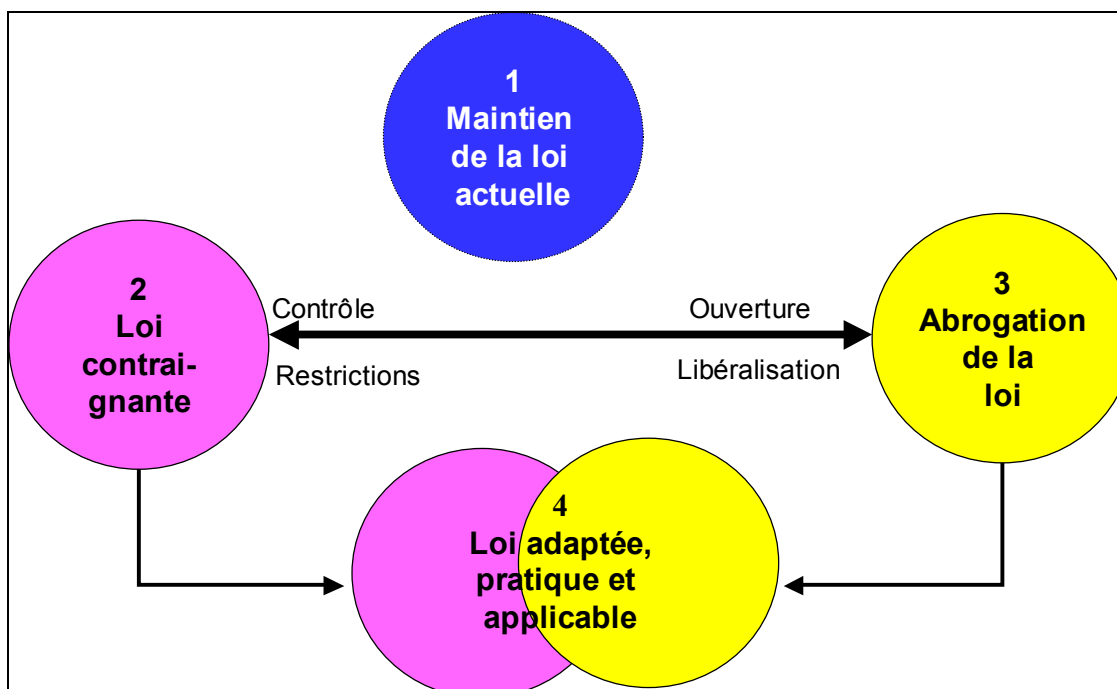
Après analyse de la législation valaisanne et comparaison avec les problèmes rencontrés ainsi que les solutions trouvées dans d'autres cantons, la commission constate que les principales lacunes de la LHR sont les suivantes (par ordre d'importance) :

1. la formation n'est pas adaptée à la situation actuelle ; la formation continue manque ;
2. le maintien des conditions actuelles ne favorise pas une concurrence saine ;
3. la loi est trop lourde, trop compliquée et mal connue ;
4. l'égalité de traitement n'est pas assurée ;
5. la loi ne soutient pas la promotion de la qualité ;
6. la loi est inapplicable et souvent inappliquée ;
7. la loi ne tient pas compte des particularités et des besoins locaux.

### **4.3 Décision de base**

Lors de sa septième séance du 6 février 2002, la commission a discuté des différentes variantes possibles pour aborder la question fondamentale de la **libéralisation** ou de l'**adaptation** de la LHR aux besoins actuels.

Les quatre variantes suivantes ont été examinées :



- **Variante 1** : Suite aux problèmes d'application de la LHR et étant donné que ses dispositions ne correspondent plus à la société d'aujourd'hui, la commission décide de ne pas se rallier à cette variante.
- **Variante 2** : La commission partage le souhait des différents milieux concernés d'assouplir la LHR, de la rendre moins contraignante, d'éviter une augmentation des coûts, d'augmenter la qualité des prestations de l'hôtellerie et de la restauration et d'adapter la loi aux besoins des clients et des utilisateurs ; elle n'envisage pas une loi contraignante. De ce fait elle renonce à la variante 2.
- **Variante 3 ou 4** : Vu les problèmes rencontrés par les cantons qui ont abrogé leur loi, la commission décide d'opter pour la variante 4 en élaborant une loi adaptée, pratique et applicable.

**Sur la base des problèmes relevés et suite à la décision de mettre sur pied une loi adaptée, pratique et applicable, la commission élabore des propositions concrètes en partant des principes suivants :**

1. **Maintenir, voire augmenter la qualité de l'offre ;**
2. **Disposer d'une législation appropriée permettant d'atteindre les meilleurs résultats avec un minimum de contraintes ;**
3. **Fixer des exigences minimales contrôlables ;**
4. **Etablir une loi facilement applicable.**

## 4.4 Points principaux de la révision

### 4.4.1 Définitions

La commission décide de définir, dans l'ordonnance du Conseil d'Etat, différentes notions et formulations comme : mets, service de boissons alcooliques, vente à l'emporter, attractions et concept de gestion qualitative d'entreprise.

### 4.4.2 Champ d'application/Patentes et autorisations

La LHR n'assure pas une égalité de traitement et crée des situations de concurrence déloyale. Il est incontestable que certains établissements, notamment des caveaux, des kiosques, des cercles et des établissements à caractère médical proposent des plats du jour et des prestations de service hors des limites restrictives posées par la LHR. L'hébergement avec ou sans pension, jusqu'à six hôtes, qui est une exception au champ d'application de la LHR, provoque des problèmes d'application pour des établissements de moindre importance.

De plus, toute activité commerciale est actuellement assujettie à patente ou autorisation. Il existe 15 patentes et autorisations différentes et, aujourd'hui déjà, ce nombre trop important ne tient pas compte de l'ensemble des formes d'activités existantes et encore moins de toutes celles qui apparaîtront dans le futur.

**La commission a redéfini le champ d'application et supprimé les différents types de patentes et autorisations** pour tenir compte de l'existence de nouvelles formes d'exploitation, garantir l'égalité de traitement et assurer une qualité minimale dans chaque exploitation.

L'avant-projet de loi s'applique à **toute forme d'exploitation**, en la forme commerciale, permettant :

- l'hébergement ;
- la vente de mets à consommer sur place, à emporter ou à livrer ;
- la vente de boissons sans alcool à consommer sur place ;
- la vente de boissons avec alcool à consommer sur place, à emporter ou à livrer.

Ne sont pas soumis aux dispositions de l'avant-projet de loi :

- la remise à bail de tout logement, sans aucune prestation hôtelière ;
- le commerce de détail des boissons fermentées pour la vente à l'emporter et la livraison ;
- tout commerce pour lequel une autorisation fédérale est nécessaire ;
- tout commerce non soumis à autorisation, conformément au droit fédéral ;
- la vente en petites quantités d'alcool dénaturé.

### 4.4.3 Conditions personnelles et professionnelles

La LHR part du principe qu'une personne doit présenter les garanties nécessaires à une exploitation saine, garanties qui ne sont exigées dans aucune autre profession libérale. De plus, une personne titulaire d'une patente ou d'une autorisation ne peut exploiter un établissement qu'à titre principal et doit diriger elle-même l'exploitation. Conséquences de ces restrictions : les prêts de patentes (prêts de certificats) se sont multipliés. Les prescriptions ne sont pas aussi strictes dans d'autres cantons.

La question de la responsabilité financière se pose souvent à l'heure actuelle, notamment en cas de problèmes lors d'une cessation d'activité. Qui porte cette responsabilité ? Est-ce le propriétaire ou l'exploitant ? La LHR ne donne pas de réponse claire.

**La commission abandonne ces exigences et décide de supprimer les clauses suivantes :**

- Conditions générales : avoir 20 ans ; avoir l'exercice des droits civils ; jouir d'une bonne réputation ; jouir d'une situation financière saine ; ne pas avoir été condamné pour un délit grave ; avoir, en tant que titulaire de patente ou autorisation, sa résidence à une distance convenable de l'exploitation.
- Conditions particulières : diriger soi-même l'exploitation ; exploiter l'établissement à titre principal et n'exploiter qu'un seul établissement à titre principal.

**La commission décide par contre de réglementer :**

- 1. Une formation cantonale obligatoire et la présentation d'un concept de gestion qualitative d'entreprise:** la personne qui veut exercer une activité soumise aux dispositions de l'avant-projet de loi doit non seulement être au bénéfice de la formation cantonale obligatoire (cf. modèle de formation sous point 4.4.5) ou d'une formation et/ou d'une expérience équivalente au sens des traités internationaux, mais elle doit aussi s'engager à gérer son lieu d'exploitation de manière qualitative, en assurant notamment la formation des employés et le respect des dispositions sur la protection des travailleurs.
- 2. La responsabilité financière :** la personne physique indépendante ou faisant partie d'une personne morale, bénéficiaire de l'autorisation d'exploiter, doit assumer toutes les responsabilités financières.

Ces exigences ne sont pas applicables à la personne qui gère d'une manière non lucrative un point de vente de mets et de boissons lors d'une manifestation occasionnelle.

#### **4.4.4 Conditions d'exploitation**

La LHR et son ordonnance exigent le respect des conditions générales en matière de police des constructions, de commerce, de feu, d'hygiène, de denrées alimentaires ainsi que le respect de la législation en faveur des handicapés. Elle demande aussi l'application d'exigences liées aux places de parc, aux tables non-fumeurs, aux boissons sans alcool, au nom et à l'enseigne de l'établissement ainsi qu'à l'offre obligatoire de vins valaisans.

**La commission supprime toutes les conditions d'exploitation.**

- Pour les places de parc, elle demande de respecter les normes et dispositions stipulées dans d'autres lois (p.ex. l'art. 26 de la loi sur la construction du 8 février 1996 ou les art. 215ss. de la loi sur la circulation routière du 3 septembre 1965). La commission est d'avis qu'il ne faut pas imposer aux restaurateurs et hôteliers des conditions plus contraignantes.
- De même, elle demande de respecter les dispositions générales sur la protection de la jeunesse concernant l'offre de boissons sans alcool.
- L'affichage du nom et de l'enseigne n'est plus obligatoire.
- Maintenir dans une loi des mesures imprécises en ce qui concerne les tables non-fumeurs ne règle en rien cette question. Des mesures strictes et efficaces comme une séparation physique et une ventilation performante sont démesurées. La ma-



jeure partie des exploitations du canton ne répondent pas à ces conditions et les investissements à faire seraient disproportionnés. C'est au client de choisir l'établissement qui lui convient.

- En ce qui concerne l'offre obligatoire de vins valaisans, la commission est d'avis que cette disposition est anticonstitutionnelle.

**La commission règle uniquement les conditions liées au lieu d'exploitation.** Elle prévoit que chaque lieu d'exploitation, dans lequel une activité soumise à l'avant-projet de loi est exercée, doit notamment être conforme aux prescriptions en matière d'aménagement du territoire, de police des constructions et de protection de l'environnement. Sur préavis du chargé de sécurité de la Commune, le Conseil municipal établit par voie de décision la conformité du lieu d'exploitation. Cette décision reste valable pour autant qu'il n'y ait pas de transformation ou de changement d'affectation du lieu d'exploitation qui pourrait provoquer une charge supplémentaire d'imissions pour le voisinage.

#### 4.4.5 Formation

La durée moyenne de la formation dans les cantons qui proposent encore une formation obligatoire est de 8 à 10 semaines. En Valais, la formation de base actuelle est de loin la plus longue de Suisse (7 mois au total : 4 mois pour le brevet cantonal de cafetier-restaurateur et 3 mois pour le brevet cantonal d'hôtelier. Cette formation de base obligatoire, dispensée par l'École Suisse de tourisme, coûte environ Fr. 9'340.-. En outre, le manque à gagner durant la période de cours n'est pas pris en considération dans ce calcul.

Quant au système en lui-même, c'est-à-dire l'organisation de cours obligatoires et à plein temps durant la journée, il ne répond ni aux besoins concrets des candidats, ni aux problèmes posés par de longs déplacements que ceux-ci doivent parfois effectuer en pleine saison ; il ne tient pas compte non plus des nouvelles possibilités dans le domaine de la formation.

Les conditions d'admission aux cours professionnels sont trop élevées et dépendent de la formation et des expériences pratiques du candidat au moment de son inscription (seules les titulaires d'un CFC de la branche sont exemptés de l'examen d'admission). Il s'avère que ces conditions d'admission (exigence d'une expérience pratique) constituent une barrière trop élevée, qui ne contribue d'ailleurs pas à atteindre le but que le législateur s'était fixé, c'est-à-dire l'augmentation de la qualité.

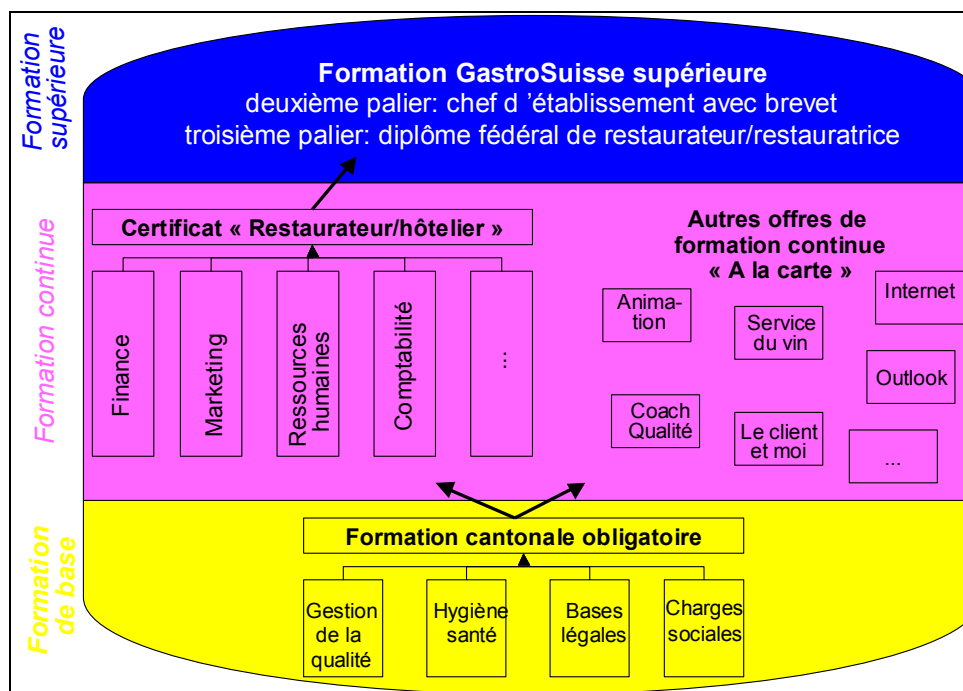
De plus, le système mis en place et les dispositions strictes de la législation actuelle ne laissent aucune marge de manœuvre.

Par la formation offerte actuellement, la LHR a voulu promouvoir un développement de la qualité dans la restauration et l'hôtellerie. Lors de la visite de la commission dans les cantons de Zurich, Zoug et des Grisons, cantons dans lesquels la formation n'est plus obligatoire, les responsables cantonaux et les représentants des associations de GastroSuisse disent ne pas avoir constaté de baisse de la qualité. Ils regrettent seulement le manque de connaissance des bases légales. Mais il faut aussi préciser que l'offre de formation continue dans ces cantons est remarquable et que les cours sont bien suivis.

**Sur la base de ces constats, la commission propose la mise en place d'un système global de formation, qui comprend une formation de base obligatoire, une large offre de formation continue et une formation supérieure.**



Le modèle proposé est le suivant :



La formation proposée est structurée en trois paliers (formation de base, formation continue et formation supérieure). Les cours mentionnés dans le graphique ci-dessus ne sont pas définitifs ; il s'agit de propositions. Certains d'entre eux peuvent encore être regroupés ou d'autres rajoutés. L'offre « A la carte », en particulier, devrait être sensiblement étoffée.

La formation de base ainsi qu'une grande partie de la formation continue, seront organisées et dispensées dans notre canton. Le Conseil d'Etat peut, par contrat de prestation, déléguer l'organisation de ces cours aux spécialistes en la matière.

Pour assurer et promouvoir la possibilité de suivre une formation supérieure dans l'hôtellerie et la restauration, toutes les formations proposées doivent être compatibles avec celles proposées par GastroSuisse.

L'offre de formation doit également tenir compte des besoins et des contraintes des participants (lieu et date/horaires) et utiliser les nouvelles méthodes de formation (formation modulaire, crédits de formation, formation partiellement à distance, etc.).

#### *Formation de base / Formation cantonale obligatoire*

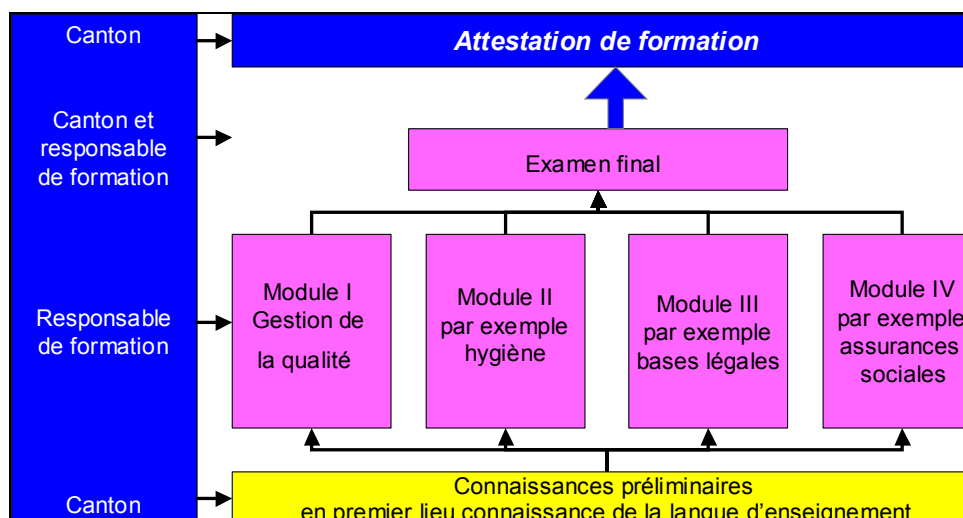
**La personne qui veut exercer une activité soumise à l'avant-projet de loi doit être au bénéfice de la formation obligatoire cantonale.** Un minimum d'exceptions contrôlables sont acceptées. Ces exigences ne sont pas applicables pour la personne qui gère d'une manière non lucrative un point de vente de mets et de boissons lors d'une manifestation occasionnelle. Le département compétent peut également, sur requête motivée et avec préavis de la commune, délivrer une dispense provisoire unique de la formation cantonale obligatoire aux personnes qui veulent exercer une activité soumise à la présente loi et qui ne remplissent pas les conditions liées à la personne. Par exemple, en cas de décès de la personne bénéficiaire de l'autorisation d'exploiter, le conjoint survivant ou les enfants peuvent continuer provisoirement l'activité commerciale sans être au bénéfice de la formation cantonale obligatoire. De même en cas de divorce ou

divorce ou de séparation. La dispense est valable 6 mois. La formation cantonale obligatoire doit être acquise dans ces six mois.

La formation de base est composée de trois à cinq modules. Son objectif est de fournir au responsable de l'exploitation suffisamment de connaissances pour lui permettre de gérer l'établissement à la satisfaction des clients. Il s'agit des connaissances de base pour une gestion qualitative de l'exploitation ainsi que des connaissances particulières relatives à la sécurité, à l'hygiène, à la santé aux bases légales ou aux décomptes de charges sociales. L'enseignement des exigences qualitatives est à adapter au lieu et à la taille de l'exploitation. A côté des aspects qualitatifs seuls les domaines qui font l'objet de contrôles lors de la délivrance de l'autorisation d'exploiter sont enseignés. **Cette formation de base cantonale et obligatoire, d'une durée de 3 à 4 semaines, ne comprend pas les branches professionnelles.**

Le Canton fixe les connaissances préliminaires et délivre l'attestation de formation. Le responsable de la formation assure l'organisation des cours et de l'enseignement. Le Canton et le responsable de la formation organisent les examens finaux.

Le modèle proposé peut être représenté de la manière suivante :



Cette formation est organisée au moins deux fois par année.

Les frais de la formation cantonale obligatoire sont à la charge du participant.

Le fait d'avoir réussi l'examen final est une des conditions pour l'obtention de l'autorisation d'exploiter.

### *Formation continue*

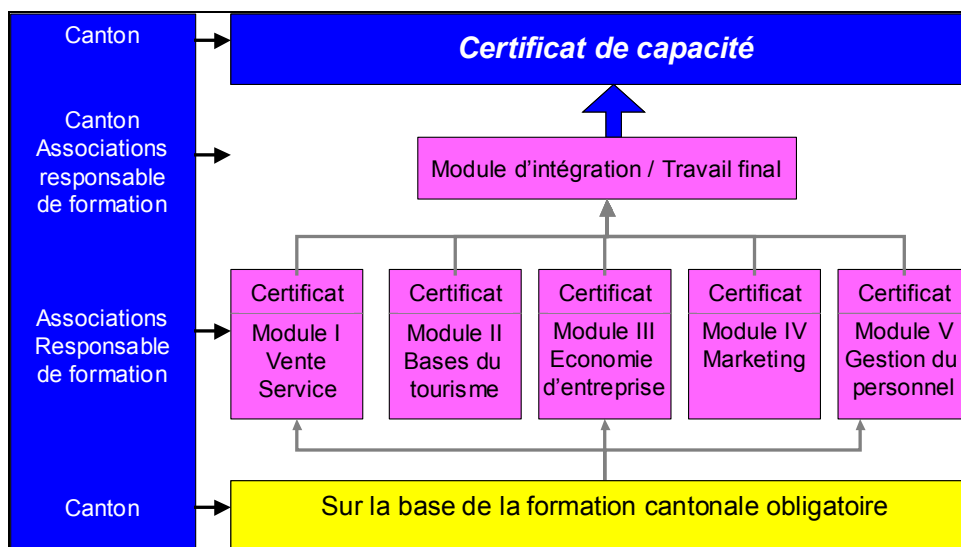
Une formation continue ciblée est indispensable pour intégrer les exigences sans cesse croissantes dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

**Le but est d'offrir une formation continue en emploi, facultative, qui permette d'obtenir un certificat cantonal.** Cette formation constitue une base solide pour un parcours professionnel dans l'hôtellerie et la restauration. La formation proposée est modulaire, chacun des modules se terminant par un examen final. Les participants reçoivent un certificat pour chaque module réussi. Le participant, qui a réussi l'ensemble des modules, peut s'inscrire au « module d'intégration », qui consiste en un travail final couvrant les matières enseignées dans l'ensemble des modules.

**S'il réussit ce « module d'intégration », le participant obtient le certificat de capacité « Restaurateur/hôtelier » décerné par le Canton du Valais.**

La formation continue ciblée a comme objectif de revaloriser l'image de la profession, en définissant clairement les exigences y relatives. Cette image doit être élaborée au préalable par les associations professionnelles concernées.

L'offre de formation continue ciblée proposée peut être représentée comme suit :



Le Canton favorise la qualité par la définition d'exigences minimum et par un certificat de capacité clairement profilé.

Les modules de formation mentionnés ci-dessus peuvent aussi être offerts de manière individuelle dans le cadre de la formation continue.

**De plus, une large offre de cours « A la carte », constituée essentiellement de cours d'un à deux jours, est proposée. Cette offre devrait s'élargir continuellement.**

Les personnes, qui ne suivent pas régulièrement des cours de formation continue, sont rapidement dépassées par les exigences croissantes de la profession, qu'elles soient exploitants ou employés. Pour augmenter l'attractivité de la formation continue, la commission propose la gratuité de celle-ci pour tous les participants. Les cours qui sont effectivement dispensés seront entièrement financés par le Fonds cantonal pour la formation continue et la promotion de la qualité dans l'hébergement et la restauration (cf. point 4.4.7).

#### **4.4.6 Prescriptions de police**

Les articles 33, 34 et 35 de la LHR contiennent des dispositions qui régissent la question des heures d'ouverture et de fermeture, respectivement des jours de fermeture. La LHR fixe uniquement le cadre général. En principe, les établissements ne peuvent pas être ouverts avant 5 h. et doivent être fermés à 24 h. au plus tard. Le Conseil municipal dispose par conséquent de la marge nécessaire pour avancer ou retarder les heures d'ouverture et de fermeture des exploitations.

Constats :

- La gestion des heures de fermeture après l'heure ordinaire est souvent compliquée pour l'exploitant et la commune ; de plus, les taxes perçues peuvent varier sensiblement d'une commune à l'autre.
- La LHR ne tient pas assez compte des besoins (heures d'ouverture) qui peuvent être fondamentalement différents pour un établissement situé dans une grande station touristique, dans une ville de plaine ou encore dans un petit village de montagne.

**Partant du principe que la Commune est compétente sur son territoire, la commission attribue au Conseil municipal la possibilité de restreindre ou non les heures d'exploitation de ses établissements** en tenant compte des particularités et des intérêts économiques et sociaux, qui lui sont propres.

La commune peut donc fixer dans un règlement communal un horaire cadre à l'intérieur duquel chaque exploitant peut choisir les heures d'ouverture à sa convenance. Cette solution laisse davantage de liberté à l'exploitant et lui permet de s'adapter aux contraintes économiques auxquelles il doit faire face. Elle admet aussi les disparités sur le plan cantonal, mais respecte le principe de l'autonomie communale en offrant toute la souplesse requise pour son application.

Le débit d'alcool et le contrôle des hôtes sont réglés d'une façon stricte et exigeante dans les lois fédérales correspondantes. Ces dispositions ne sont pas reprises dans l'avant-projet de loi.

Les dispositions réglant l'obligation de servir, le droit de l'hôte à une facture écrite, la mise à disposition d'une liste de prix et du Bulletin Officiel ne sont tout simplement pas reprises.

**Les exigences au sujet de la protection de la jeunesse (cf. art. 15), de l'ordre et de la tranquillité (cf. art. 16), de la surveillance et de l'intervention (cf. art. 17) sont adaptées et renforcées.**

L'article 15 de l'avant-projet de loi fixe les heures de fréquentation des établissements par les jeunes, en fonction de leur âge, et souligne la responsabilité parentale et celle de l'exploitant. Cette proposition a l'avantage d'être objectivement applicable et de préserver conditionnellement la présence de mineurs dans les lieux d'exploitation.

Les articles 16 et 17 de l'avant-projet de loi règlent l'ordre et la tranquillité ainsi que la surveillance et l'intervention. Tenant compte des particularités et des orientations économiques communales, les conseils municipaux ont toute latitude de régler à leur meilleure convenance les questions de tranquillité publique. Après que les autorités municipales ont fixé les principes qu'elles entendent appliquer aux lieux d'exploitation de leur commune, les organes de police assurent les contrôles nécessaires en vue de préserver l'ordre et la tranquillité publics désirés.

#### **4.4.7 Redevances annuelles**

Les articles 57 LHR et 62 OHR stipulent que les établissements permanents et saisonniers assujettis à patente ou à autorisation sont soumis à une redevance annuelle, fixée par la commune. Celle-ci se calcule sur la base de la capacité de la patente/autorisation : surface nette d'exploitation (m<sup>2</sup>), surface brute des locaux annexes et terrasses, nombre de lits ou de couchettes, à laquelle se rajoute un supplément de 0,8 pour mille du chiffre d'affaires (TVA déduite).

L'encaissement de la redevance annuelle est effectué par le Service de l'industrie, du commerce et du travail. L'article 57 LHR prévoit que le 30% du montant provenant de la redevance annuelle est versé au Fonds de l'hôtellerie et de la restauration. Le canton se réserve le 10%. Le solde, soit 60%, destiné à couvrir les frais occasionnés par l'accomplissement des tâches exigées par la LHR, est ristourné aux communes. Pour l'année 2000, le montant des redevances annuelles encaissées s'est élevé à Fr. 2'056'208.-.

La commission remet en cause le système actuel. Elle considère les redevances annuelles comme une taxe/impôt supplémentaire sans contre-prestation des autorités et confirme que celles-ci sont trop élevées.

**La commission prévoit que toute autorisation d'exploiter est soumise :**

- **d'une part, à un émolument de délivrance permettant de couvrir les frais effectifs d'administration ;**
- **et, d'autre part, à une redevance annuelle.**

**La totalité des redevances annuelles est affectée au Fonds cantonal pour la formation continue et la promotion de la qualité dans l'hébergement et la restauration.** Ce fonds spécial de financement, au sens de l'article 9 de la loi du 24 juin 1980 sur la gestion et le contrôle administratifs et financiers du Canton, prend en charge la totalité des frais relatifs aux cours de formation continue effectivement dispensés et sert également au financement des mesures servant à la promotion de la qualité ainsi qu'au financement des mesures de valorisation de la profession.

Concernant le mode de calcul, il était important de trouver un critère équitable, qui implique aussi peu de travail administratif que possible pour les communes et le canton.

**C'est pourquoi la commission a défini une formule d'encaissement de la redevance annuelle selon quatre fourchettes, avec des montants différents fixés selon le nombre d'employés occupés dans le lieu d'exploitation sur l'année :**

- les lieux d'exploitation, qui ne sont pas soumis à la taxe sur la valeur ajoutée, ainsi que ceux, qui n'occupent pas d'employés, doivent s'acquitter d'une redevance annuelle de Fr. 50.-;
- les lieux d'exploitation occupant moins de 4 employés doivent s'acquitter d'une redevance annuelle de Fr. 150.-;
- les lieux d'exploitation occupant entre 4 et 20 employés doivent s'acquitter d'une redevance annuelle de Fr. 500.-;
- les lieux d'exploitation occupant plus de 20 employés doivent s'acquitter d'une redevance annuelle de Fr. 1'500.-.

Les apprentis n'entrent pas dans le décompte des employés.

Cet encaissement permettra une recette annuelle atteignant le million de francs ( $\pm$  900 exploitations dans le futur avec 0 employé,  $\pm$  2'200 exploitations avec 0 à 4 employés,  $\pm$  700 exploitations comptant entre 4 et 20 employés et  $\pm$  200 exploitations avec plus de 20 employés).

Les émoluments ainsi que les redevances annuelles sont dus par la personne bénéficiaire de l'autorisation d'exploiter. Les redevances annuelles, fixées et encaissées par le département compétent dans une décision de taxation annuelle (l'exploitant annonce au département le nombre d'employés sur une année), sont perçues jusqu'au jour de l'expiration de l'autorisation d'exploiter.

#### 4.4.8 Commerce de boissons alcooliques (patentes I et II)

Dans la loi actuelle, on distingue :

- la patente I qui donne aux commerces de détail le droit de vendre à l'emporter des boissons fermentées (vin et bière) par quantités n'excédant pas 10 litres ;
- la patente II qui donne aux commerces de détail le droit de vendre à l'emporter des boissons distillées.

Les patentes A (hôtels, auberges et motels), D (exploitations de camping), F (cabarets-night-clubs), G (dancings-discothèques) et H (cafés et restaurants) permettent aussi la vente des boissons alcooliques à l'emporter.

En Suisse, seuls le Valais, Vaud, Neuchâtel, Fribourg, Genève et le Jura réglementent la vente à l'emporter des boissons fermentées (patente I). Beaucoup de cantons suisses allemands ne connaissent pas d'autre réglementation que la loi sur l'alcool pour ce qui concerne le commerce de détail pour la vente de boissons distillées (patente II) ; d'autres ne soumettent à autorisation cantonale que le commerce de détail des boissons distillées et non pas celui des boissons fermentées.

Le tableau suivant donne un aperçu des taxes perçues dans les 6 cantons romands :

Canton	Redevance annuelle pour la vente de boissons fermentées (patente I), calculée sur le chiffre d'affaires annuel (prix d'achat)	Redevance annuelle pour la vente de boissons distillées (patente II), calculée sur le chiffre d'affaires annuel (prix d'achat)
Valais	1,3%	1,3%
Fribourg	1,2% / 1,5% (varie selon le chiffre d'affaires et la localisation du lieu d'exploitation)	1,8 % / 2,7% (varie selon le chiffre d'affaires et la localisation du lieu d'exploitation)
Vaud	0,8%	2%
Neuchâtel	1%	2%
Jura	Fr. 100.- par tranche de 50 m <sup>2</sup>	Fr. 200.- par tranche de 50 m <sup>2</sup>
Genève	Pas de calcul selon le chiffre d'affaires/uniquement émolument de Fr. 100.-	

La commission constate que comparativement les taxes relatives à la vente de boissons distillées (environ 25% de la quantité de boissons alcooliques vendues dans le commerce de détail) sont moins élevées en Valais, alors que les taxes relatives à la vente de boissons fermentées (environ 75% de la quantité de boissons alcooliques vendues dans le commerce de détail) sont plus élevées.

Cette taxe, supérieure aux autres cantons romands, et le fait que les autres cantons suisses ne prévoient pas de taxation pour la patente I pénalisent les commerces valaisans et les placent dans une situation de concurrence déloyale. Cette taxe sur le vin et la bière représente également une entrave à la compétitivité des magasins, dont la clientèle touristique compare les prix d'achat. Cette taxe est aussi contraire à la politique d'encouragement de la viticulture. Il s'agit tout simplement d'un impôt supplémentaire, dont les montants perçus ne sont pas affectés à des buts précis (par exemple la lutte contre l'alcoolisme), mais entrent dans la caisse générale de l'Etat.

**Pour tous ces motifs, la commission décide la suppression de la taxe relative à la vente de boissons fermentées (patente I).** Dans l'avant-projet de loi, seul le com-

merce de détail de boissons distillées est réglé. La vente à l'emporter et la livraison des boissons distillées est soumise à une autorisation. Le département compétent octroie pour chaque point de vente une autorisation distincte à une personne morale ou physique. La même personne peut être titulaire de plusieurs autorisations.

**La commission maintient l'encaissement, par le département compétent, d'une redevance annuelle fixée dans une décision de taxation annuelle.** Pour alléger la procédure d'encaissement, elle propose **un nouveau mode de calcul**. Les points de vente, qui ne sont pas soumis à la TVA, doivent s'acquitter d'un montant de Fr. 100.-. Les autres points de vente doivent payer une redevance annuelle sur la base de la quantité (litres) auto-déclarée de boissons distillées vendues selon un barème à cinq paliers :

- Fr. 200.- pour 1 à 200 litres vendus ;
- Fr. 300.- pour 201 à 500 litres vendus ;
- Fr. 400.- pour 501 à 1'000 litres vendus ;
- Fr. 600.- pour 1001 à 1'500 litres vendus ;
- Fr. 1000.- pour plus de 1'500 litres vendus.

**La commission propose au Conseil d'Etat de réserver les montants ainsi perçus à des actions en relation concrète avec la thématique « Alcool »,** comme par exemple la lutte contre l'alcoolisme, la promotion de la santé publique, la prévention routière, le maintien de l'ordre et de la sécurité ou encore l'appui à des personnes dépendantes.

#### **4.4.9 Compétence en la matière**

Depuis l'entrée en vigueur de la LHR en 1997, la compétence principale en la matière a été accordée aux communes. Le Canton, par le Service de l'industrie, du commerce et du travail, fonctionne, sous réserve des dispositions du commerce de détail de boissons alcooliques, uniquement comme autorité de surveillance. Une grande partie des communes utilisent leur compétence de manière correcte, alors que d'autres le font peu, voire pas du tout. La volonté politique n'est pas comparable d'une commune à l'autre. Vu les différentes attitudes des autorités communales en la matière, une application uniforme de la LHR à l'échelon cantonal n'est pas garantie. En outre, l'autorité de surveillance ne dispose d'aucun moyen d'action permettant de garantir une application uniforme de la LHR dans l'ensemble du canton.

**La commission est d'avis que la compétence pour l'exécution de la loi sur l'hébergement et la restauration (avant-projet de loi) doit rester aux mains des communes.** Ces dernières peuvent, dans la mesure où cette loi le permet, édicter les dispositions d'exécution nécessaires. L'application des dispositions régissant le commerce de boissons distillées, la formation cantonale obligatoire, la reconnaissance des formations et expériences professionnelles ainsi que la dispense provisoire de la formation cantonale obligatoire relève, par contre, de la compétence du département désigné. Le département est, pour le surplus, l'autorité de surveillance. A ce titre, il peut agir avec le soutien de la police cantonale, lorsque la commune ne remplit pas ses obligations dans le cadre d'une procédure. Ce pouvoir permet au département de veiller à une bonne application des dispositions légales sur tout le territoire.



## 5. INCIDENCES FINANCIERES

Selon la loi en vigueur, les redevances annuelles provenant de l'hôtellerie et de la restauration sont encaissées par le Canton. Pour l'année 2000, le montant des redevances annuelles encaissées s'est élevé à Fr. 2'056'208.- ; il était de Fr. 2'560'907.- en 2001. Ce dernier montant englobant des facturations rétroactives des années antérieures, celui de l'année 2000 sera pris pour référence. L'art. 59 LHR prévoit que le 30% de ces redevances annuelles est versé au Fonds de l'hôtellerie et de la restauration. Le Canton se réserve le 10%. Quant au solde, soit 60%, il est ristourné aux communes pour couvrir les frais occasionnés par l'accomplissement des tâches exigées par la loi.

Comme déjà exposé sous point 4.4.7, **les redevances annuelles des lieux d'exploitation de l'hébergement et de la restauration seront fixées sur la base d'un nouveau mode de calcul et seront versées intégralement au Fonds cantonal pour la formation continue et la promotion de la qualité, qui permettra de garantir la gratuité de celle-ci.** Les communes pourront uniquement percevoir des émoluments pour couvrir les frais administratifs liés à la délivrance des autorisations d'exploiter. En conséquence, les communes et le canton perdront Fr. 1'233'724.-, respectivement Fr. 205'620.-.

En ce qui concerne les redevances annuelles pour le commerce de détail des boissons alcooliques, l'abrogation de la patente I pour la vente des boissons fermentées (vin et bière) entraîne une perte de recettes considérable pour le Canton. Les recettes résultants des patentes I et II s'élèvent à Fr. 832'000.- pour l'année 2000. Selon l'avant-projet de loi, le Canton pourra encaisser uniquement les redevances annuelles pour la vente de boissons distillées à l'emporter ou à livrer et ceci, sur la base d'un nouveau mode de calcul. Tenant compte de ces deux facteurs, il est téméraire d'articuler des chiffres précis. La commission s'est toutefois autorisée à extrapoler la perte sèche annuelle du Canton et l'a évaluée entre Fr. 600'000.- et Fr. 700'000.- en se basant sur des dépenses d'un montant de Fr. 832'000.- affectées à des objectifs particuliers (calcul sur 700 points de vente à Fr. 200.- de redevances annuelles chacun).

Les redevances annuelles encaissées actuellement (pour l'année 2000), et après l'adaptation prévue, peuvent être illustrées selon le tableau comparatif ci-après (avec toutes les réserves émises ci-devant) :

Redevances annuelles	Loi actuelle (année 2000)	Avant-projet de loi (estimation)	Perte de recettes (canton)	Perte de recettes (communes)
Hôtellerie et restauration	Fr. 2'056'208.-	Fr. 1'000'000.- (Fonds cantonal)	Fr. 205'620.- (10%)	Fr. 1'233'724.- (60%)
Patente I	Fr. 832'000.-	Fr. 0.-	Fr. 600'000.- à Fr. 700'000.- (Fr. 832'000.-)	/
Patente II		Fr. 140'000.- (affectés à des buts particuliers)		/

La reprise des dispositions proposées ci-dessus signifie une forte diminution des recettes aussi bien pour le canton que pour les communes. En revanche, canton et communes auront beaucoup moins de tâches administratives à effectuer. L'encaissement et les contrôles effectués sur place, qui génèrent un important travail administratif, sont abandonnés. Les futurs exploitants, respectivement bénéficiaires d'autorisations d'exploiter, transmettent les informations liées au calcul de la redevance annuelle directement à l'autorité chargée de la décision et de l'encaissement. Les restaurateurs et les hôteliers ainsi que la branche dans son ensemble, qui doivent s'en sortir depuis de nombreuses années avec des petites marges bénéficiaires en profiteront.



## 6. TABLEAU COMPARATIF ENTRE LA LHR ET L'AVANT-PROJET DE LOI

Le tableau ci-dessous présente les différences essentielles entre la LHR et l'avant-projet de loi. Seuls les points essentiels sont mentionnés.

Critère	Loi du 17 février 1995	Avant-projet de loi du 8 juillet 2002
<b>But de la loi</b>	Règle l'exercice de l'hôtellerie et de la restauration. Encourage la qualité.	<b>Idem</b> + contribution au respect de l'ordre et de la tranquillité publics
<b>Champ d'application</b>	La loi s'applique à toute forme d'exploitation en la forme commerciale. Plusieurs exceptions : Tous les établissements à caractère médical, les institutions d'utilité publique et reconnues sur le plan cantonal, les réfectoires, les lieux de dégustation, les cabanes de montagne et la remise à bail de tous logements sans prestations hôtelières.	<b>Idem</b> Une seule exception : La remise à bail de tous logements sans aucune prestation hôtelière.
<b>Autorités compétentes</b>	Les communes sont compétentes (sous réserve de l'autorité cantonale, p. ex. : patente I/II, etc.).	<b>Idem</b> , mais le rôle de surveillance de l'Etat est renforcé pour garantir une application uniforme de la loi dans tout le canton.
<b>Patentes et autorisations</b>	Toute activité commerciale est assujettie à patente (9 types de patentes) ou autorisation (6 types d'autorisations). La patente ou l'autorisation est délivrée pour un emplacement déterminé et rattachée à une personne physique. Les conditions d'exploitation, les conditions personnelles et les exigences professionnelles doivent être remplies. La durée de la patente et de l'autorisation est de trois ans.	Toute activité commerciale requiert une autorisation d'exploiter. L'autorisation d'exploiter est délivrée directement à une personne physique lorsque les conditions liées au lieu d'exploitation et à la personne sont remplies et que celle-ci présente un concept de gestion qualitative d'entreprise. L'autorisation d'exploiter n'a pas d'échéance.
<b>Conditions personnelles</b>	La personne qui veut exploiter un établissement doit présenter 6 garanties à une saine exploitation (avoir 20 ans, jouir d'une bonne réputation, jouir d'une situation financière saine, etc.) Certaines patentes ne sont délivrées qu'à des personnes qui exploitent l'établissement à titre principal. Le titulaire de la patente ou de l'autorisation doit être présent aux heures de haute fréquentation et doit diriger lui-même l'exploitation. Une personne ne peut exploiter qu'une seule unité commerciale.	Toutes ces exigences ne sont pas reprises. La commission décide de rendre obligatoire la formation continue de base et de réglementer la responsabilité financière qui incombe à la personne physique responsable de l'exploitation.
<b>Conditions professionnelles/Formation</b>	Une patente ne peut être délivrée qu'à une personne au bénéfice du brevet correspondant. Il existe 3 brevets - Brevet cantonal d'hôtelier (durée = 3 mois) - Brevet cantonal de cafetier-restaurateur	Tout exploitant doit, au minimum, être au bénéfice de la formation cantonale obligatoire. Il s'agit d'une formation modulaire d'une durée de 3 à 4 semaines. Seules les matières contrôlées et inspectées sont enseignées (hygiène, sécurité, lois correspondantes, TVA, etc.); les branches professionnelles ne sont

	<p>(durée = 4 mois)</p> <p>- Brevet cantonal de gérant de camping (durée = env. 2 ½ mois)</p> <p>Des cours obligatoires et à plein temps doivent être suivis pour l'obtention de ces 3 brevets. Les frais de cours sont en partie (cf. participation du Fonds LHR) à la charge du participant.</p> <p>Les conditions d'admission aux cours sont élevées et dépendent de la formation et des connaissances du participant.</p>	<p>pas enseignées.</p> <p>Cette formation obligatoire est payée par l'intéressé.</p> <p>L'admission à cette formation de base n'est soumise à aucune condition.</p> <p>Parallèlement à cette formation minimale obligatoire, il existe une large offre de cours (formation continue) qui s'adresse à toute personne engagée dans l'hébergement et la restauration (de 1 jour jusqu'au certificat). La formation continue est gratuite pour les participants.</p>
<b>Conditions d'exploitation</b>	<p>Existence de places de parc suffisantes</p> <p>Nom et type d'établissement reconnaissables de l'extérieur</p> <p>Tables non-fumeurs correspondant au besoin et aux possibilités en matière de locaux</p> <p>Choix de boissons sans alcool moins chères que la boisson alcoolisée la meilleur marché</p> <p>Offre obligatoire de vins valaisans</p>	<p>Aucune de ces conditions n'a été reprise (conditions irréalisables, incontrôlables, voire anticonstitutionnelles)</p>
<b>Prescriptions de police</b>	<p>Heures d'ouverture et de fermeture :</p> <p>Le Canton fixe le cadre (entre 05h00 et 24h00), le Conseil municipal doit ensuite régler, pour chaque établissement, les heures d'ouverture et de fermeture ainsi que le jour de fermeture.</p> <p>Obligation de servir</p> <p>Droit à une facture écrite</p> <p>Obligation d'afficher les prix</p> <p>Mise à disposition du Bulletin officiel</p>	<p>Le Conseil municipal est libre de fixer les heures d'ouverture et de fermeture pour les lieux d'exploitation sis sur le territoire communal.</p> <p>Ces 4 prescriptions sont supprimées</p> <p>Par contre, les prescriptions concernant la protection de la jeunesse et le maintien de l'ordre et de la tranquillité sont plus strictes.</p>
<b>Commerce de détail de boissons alcooliques</b>	<p>Les établissements permanents peuvent obtenir deux types de patentes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patente I (vente à l'emporter des boissons fermentées)</li> <li>- Patente II (vente à l'emporter des boissons distillées)</li> </ul> <p>Le titulaire paie une taxe unique et une redevance annuelle. Cette dernière est fixée à raison de 1,3% du chiffre d'affaires annuel (TVA déduite). Le chiffre d'affaires est à déclarer chaque trois ans au service cantonal compétent. A cet effet, le titulaire tient un décompte séparé pour la vente des boissons fermentées et des boissons distillées. Si la même personne est titulaire de plusieurs patentes, elle doit communiquer les chiffres d'affaires respectifs de chaque point de vente.</p>	<p>Seul le commerce de détail pour la vente à l'emporter et la livraison des boissons distillées est soumis à une autorisation.</p> <p>Le point de vente qui n'est pas soumis à la TVA doit payer une redevance annuelle minimale.</p> <p>Pour les autres points de vente, la redevance annuelle est fixée selon la quantité déclarée de boissons distillées vendues et selon un barème à 5 niveaux (entre 200.- et 1000.- francs).</p>
<b>Taxes et redevances</b>	<p>Chaque établissement assujéti à patente ou autorisation est soumis à une taxe unique et à une redevance annuelle. Cette dernière est fixée par la commune et encaissée par le Canton.</p>	<p>Toute autorisation d'exploiter est soumise, d'une part, à un émolument de délivrance en contrepartie d'une tâche administrative et, d'autre part, à une redevance annuelle. Cette dernière est encaissée par le Canton sur</p>

	<p>Canton.</p> <p>Elle se calcule sur la base de la capacité de la patente/autorisation (surface nette d'exploitation : m<sup>2</sup>, surface brute des locaux annexes et terrasses, nombre de lits ou de couchettes) à laquelle s'ajoute un supplément de 0,8 pour mille du chiffre d'affaires (TVA déduite).</p> <p>Le Canton se réserve le 10% du montant, 30% est versé au Fonds de l'hôtellerie et restauration et le reste, soit 60%, est ristourné aux communes.</p>	<p>déclaration.</p> <p>Elle se calcule selon 4 fourchettes avec des montants différents (de Fr. 50.- à Fr. 1'500.-) et en fonction du nombre d'employés occupés sur l'année.</p> <p>Les apprentis n'entrent pas dans le décompte des employés.</p> <p>La totalité des redevances est versée au Fonds cantonal pour la formation continue et la promotion de la qualité.</p> <p>Le montant à payer par exploitant sera sensiblement moins élevé.</p>
<b>Fonds cantonal</b>	<p>Il s'agit d'un fonds spécial de financement au sens de l'art 9 de la loi sur la gestion et le contrôle administratifs et financiers du canton.</p> <p>Les ressources sont destinées à l'octroi de contributions pour la formation professionnelle et la formation continue dans l'hôtellerie et la restauration et le financement de toutes mesures particulières et actions spécifiques dans l'intérêt de la restauration et l'hôtellerie.</p>	<p><b>Idem</b></p> <p>Le Fonds prend en charge la totalité des coûts inhérents aux cours de formation continue effectivement dispensés, le financement des mesures servant à la promotion de la qualité ainsi qu'au financement des mesures de valorisation de la profession.</p>
<b>Organe de consultation</b>	<p>Le Conseil d'Etat nomme le conseil de la formation de l'hôtellerie et de la restauration dans lequel les organisations professionnelles sont représentées.</p> <p>Il est actuellement composé de 7 membres.</p> <p>Il conseille le Conseil d'Etat et est chargé de la coordination et de la matière enseignée ainsi que de l'organisation des examens.</p>	<p>Le Conseil d'Etat nomme un organe de consultation, composé de 5 membres, dans lequel les intéressés directement concernés sont représentés.</p> <p>La présidence et le secrétariat sont assurés par le département compétent.</p> <p>L'organe conseille le Département, notamment dans les questions touchant le mandat de prestations, la matière d'enseignement, les examens professionnels, les reconnaissances de formations et expériences professionnelles ainsi que les projets promouvant un développement de qualité de l'hébergement et de la restauration.</p>
<b>Procédure et publication</b>	<p>Toute demande pour un établissement permanent ou saisonnier soumis à patente ou autorisation doit être publiée au Bulletin Officiel ainsi que dans la commune de situation.</p>	<p>Le Conseil municipal publie l'autorisation d'exploiter dans le Bulletin Officiel.</p> <p>Le requérant peut débuter son activité commerciale dès l'obtention de l'autorisation d'exploiter.</p> <p>L'autorisation pour le commerce de détail de boissons distillées n'est plus publiée.</p>

## 7. LOIS APPLICABLES

Pour alléger l'avant-projet de loi et le rendre aussi clair et simple que possible, nous avons renoncé à y mentionner de manière explicite les lois fédérales et cantonales auxquelles il se réfère. Celles-ci sont énumérées ci-après.

### 7.1 Loys fédérales

- Loi fédérale du 21 juin 1932 sur l'alcool (RS 680)
- Loi fédérale du 22 juin 1979 sur l'aménagement du territoire (loi sur l'aménagement du territoire, LAT) (RS 700)
- Loi fédérale du 7 octobre 1983 sur la protection de l'environnement (Loi sur la protection de l'environnement, LPE) (RS 814.01)
- Loi fédérale du 13 mars 1964 sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce (Loi sur le travail) (RS 822.11)
- Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (loi sur les denrées alimentaires, LDAI) (RS 817.0)
- Ordonnance du 1er mars 1995 sur les denrées alimentaires (ODAI) (RS 817.02)
- Loi fédérale du 30 mars 1911 complétant le code civil suisse (Livre cinquième: Droit des obligations) (RS 220)
- Loi fédérale du 28 août 1992 sur la protection des marques et des indications de provenance (Loi sur la protection des marques, LPM) (RS 232.11)

### 7.2 Loys cantonales

- Loi concernant l'application de la loi fédérale sur l'aménagement du territoire du 23 janvier 1987 (RS 701.1)
- Loi sur les constructions du 8 février 1996 (RS 705.1)
- Ordonnance sur les constructions du 2 octobre 1996 (RS 705.100)
- Loi sur les routes du 3 septembre 1965 (RS 725.1)
- Loi d'application de la législation fédérale sur la protection de l'environnement du 21 juin 1990 (RS 814.1)
- Loi sur la police du commerce du 20 janvier 1969 (RS 930.1)
- Loi sur la protection contre l'incendie et les éléments naturels du 18 novembre 1977 (RS 540.1)
- Règlement organisant l'exécution du service de protection contre l'incendie et les éléments naturels du 12 décembre 2001 (RS 540.100)
- Loi du 22 mars 2002 sur l'ouverture des magasins
- Loi sur la jeunesse du 11 mai 2000 (RS 850.4)

## 8. RÉSUMÉ ET PROPOSITIONS

La loi sur l'hôtellerie, la restauration et le commerce de boissons alcooliques (LHR) du 17 février 1995 ainsi que son ordonnance du 18 décembre 1996 sont **entrées en vigueur le 1er janvier 1997**. A peine une année plus tard, les **premières réactions** se font jour et plusieurs interventions parlementaires sont déposées. Dans le même temps, l'association patronale des cafetiers-restaurateurs entreprend différentes démarches pour apporter la preuve de certains dysfonctionnements dans l'application de la LHR.

Pour répondre à ces différentes interventions, le Conseil d'Etat nomme en octobre 2000 un **groupe de travail** qui établit un rapport avec descriptif de la situation actuelle et des propositions. Vu la complexité de la matière, ce groupe de travail propose la nomination d'une **commission extraparlamentaire incessante**. Cette commission débute son travail en octobre 2001 pour déposer l'avant-projet de loi ainsi que le présent rapport au début juillet 2002.

La commission extraparlamentaire commence par une analyse détaillée de la situation actuelle. Les **principaux constats** sont les suivants :

- les exigences envers les hôteliers et restaurateurs sont plus élevées que pour les autres professions libérales ;
- l'égalité de traitement entre différentes exploitations n'est pas assurée ;
- dans la pratique, un nombre considérable d'exigences ne sont tout simplement pas applicables.

La **comparaison intercantonale** montre que les problèmes soulevés sont essentiellement les mêmes dans tous les cantons, mais que la façon d'y répondre varie considérablement. En général, la tendance est très clairement à la libéralisation.

Sur la base de ces constats, la commission élabore un avant-projet de loi qui s'appuie sur les **principes** suivants :

- maintenir, voire augmenter la qualité de l'offre ;
- disposer d'une législation appropriée permettant d'atteindre les meilleurs résultats avec un minimum de contraintes ;
- fixer des exigences minimales contrôlables ;
- établir une loi facilement applicable.

Les **principales modifications** concernent :

<i>Le champ d'application</i>	Toute forme d'exploitation à but commercial est soumise à la loi.
<i>Les autorités compétentes</i>	Les communes sont principalement compétentes sous réserve des dispositions du commerce de détail de boissons distillées, mais le rôle de surveillance de l'Etat est renforcé pour garantir une application uniforme de la loi.
<i>L'autorisation d'exploiter</i>	Elle est délivrée directement à une personne physique lorsque les conditions liées au lieu d'exploitation et à la personne sont remplies.

<i>Les conditions personnelles</i>	Les garanties d'une exploitation saine ne sont plus exigées.
<i>Formation</i>	La formation cantonale de 3 à 4 semaines est obligatoire et payante. Parallèlement, est mise en place une large offre de cours (formation continue) gratuite.
<i>Conditions d'exploitation</i>	Les exigences irréalisables et incontrôlables ne sont pas reprises.
<i>Prescriptions de police</i>	Le conseil municipal peut fixer les heures d'ouverture et de fermeture. Les prescriptions concernant la protection de la jeunesse et le maintien de l'ordre et de la tranquillité publics sont plus strictes. Les autres prescriptions sont supprimées.
<i>Commerce de détail de boissons alcooliques</i>	Seul le commerce de détail de boissons distillées est soumis à une autorisation et le mode de calcul de la redevance annuelle est simplifié.
<i>Émoluments et redevance annuelle</i>	Un émoulement de délivrance en contrepartie d'une tâche administrative, et une redevance annuelle seront perçus. Cette dernière se calcule en fonction du nombre d'employés occupés et est versée intégralement au fonds cantonal.
<i>Fonds cantonal pour la formation continue et la promotion de la qualité</i>	Il prend en charge la totalité des coûts inhérents aux cours de formation continue, le financement des mesures servant à la promotion de la qualité ainsi que le financement des mesures de valorisation de la profession.
<i>Organe de consultation</i>	Le Conseil d'Etat nomme un organe de consultation composé de 5 membres, dont la présidence et le secrétariat sont assurés par le département compétent.
<i>Procédure et publication</i>	L'autorité compétente délivre l'autorisation par voie de décision. L'autorisation est publiée dans le Bulletin Officiel. Le requérant peut exploiter son établissement dès l'obtention de l'autorisation d'exploiter. L'autorisation pour le commerce de détail de boissons distillées n'est plus publiée.

L'avant-projet de loi et le présent rapport ont été adoptés lors de la séance du 27 juin 2002 à l'unanimité par la commission extraparlamentaire. Une seule personne n'était pas présente au moment de la discussion et de la votation finales.

Conformément au mandat reçu au début octobre 2001, la commission extraparlamentaire remet au Conseil d'Etat le présent rapport explicatif et l'avant-projet de loi.

Les membres de la commission se tiennent à disposition pour de plus amples informations.

Nous remercions le Conseil d'Etat de la confiance témoignée.

Commission extraparlamentaire

Rico Meyer, Président

## **9. ANNEXE**

Avant-projet de loi sur l'hébergement et la restauration du 8 juillet 2002